

Communiqué de Presse
Le 29 janvier 2014

LES DÎNERS DURABLES NOUS FONT DÉCOUVRIR DEUX RECETTES EXCLUSIVES QUI SERONT PROPOSÉES LORS DU DÎNER DU 10 FÉVRIER 2014

NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS DÉVOILER EN AVANT PREMIÈRE UNE DES TROIS RECETTES DES APÉRITIFS EXKI ET LA RECETTE D'UN DES COCKTAILS FAIR. SPÉCIALEMENT CONCOCTÉS POUR LA PREMIÈRE ÉDITION DE CET ÉVÈNEMENT QUI AURA LIEU LE LUNDI 10 FÉVRIER 2014 AU SEIN DE CUISINE MODE D'EMPLOI(S).

les dîners durables



LA VERRINE LÉGUME DU MOIS EXKi :
LA CAROTTE



Il vous faut :

- 120g de sarrasin BIO
- 200g de carotte BIO
- 12g de jus de citron
- 8g de graines de fenouil
- 100g de fève de soja
- 8g d'estragon
- 12g de persil
- 20g d'huile de colza
- 120g d'émulsion carotte/gingembre EXKI
- Sel, poivre

La veille, faire tremper le sarrasin dans de l'eau froide.
Rincer abondamment le sarrasin avant de le cuire 20min à la vapeur. Réserver au frais. Pendant ce temps, laver et éplucher les carottes et les couper en brunoise. Mettre à chauffer une casserole d'eau salée. Cuire les carottes, égoutter et rafraîchir après cuisson. Réserver au frais. Cuire de la même manière les fèves de soja. Effeuiller et couper finement l'estragon. Laver et équeuter le persil, sécher sur du papier absorbant et hacher finement. Mélanger tous les ingrédients et assaisonner. Terminer en ajoutant l'émulsion carotte/gingembre.

Vous pourrez retrouver recette exclusivement réalisée pour Les dîners durables dans les restaurants EXKi tout au long du mois de février 2014 !

Recette prévue pour 4 personnes.



LE COCKTAIL FAIR. : LE MARTINI CONCOMBRE

FAIR.

Il vous faut :

- 2 feuilles de basilic frais
- 2 rondelles de concombre
- 4,5 cl Vodka
- 8ml de jus de citron vert

Et en option :
- 3 cl de limonade ou d'eau gazeuse

Laver l'ensemble du matériel.
Rincer à l'eau froide l'ensemble des ingrédients.
A l'aide d'un pilon, écraser 2 feuilles de basilic avec 2 tranches de concombre dans un shaker, ajouter 7,5ml de jus de citron vert et verser 45ml de FAIR. Vodka de Quinoa.
Remplir le shaker de glace, shaker pendant 15 secondes. Filtrer et server dans un verre à martini
Optionnel :
Ajouter une rondelle de concombre avec une feuille de basilic en guise de décoration
Verser un peu limonade ou d'eau gazeuse.

Recette prévue pour **1** verre.



les dîners durables

À suivre, après cet apéritif exclusif, un menu dégustation réalisé par les chefs de la brigade des dîners durables, avec la complicité des partenaires engagés de l'évènement comme Ekibio, L'Association des Fromages d'Auvergne et beaucoup d'autres. Pour en savoir plus, rdv sur : www.les dinersdurables.com.

Les dîners durables voient le jour grâce à ses sponsors :







Mais également grâce à de nombreux partenaires, tous porteurs de valeurs fortes :

































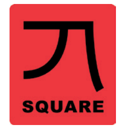


























Merci également aux autres organisations soutiens des dîners durables :

















Informations Pratiques :
www.wdk-conseil.com
www.lesdinersdurables.com

 Les dîners durables

Contact presse :
Agence Prad's Com / 09.53.46.39.06
Mia Pradeau / mia@pradscom.com – 06.58.82.94.60
Christophe Pradeau / christophe@pradscom.com – 06.52.02.81.76